

## TFM MÀSTER EN BIOTECNOLOGIA ALIMENTÀRIA (2021-2022)

Data defensa	Autor/a	Títol treball
25/2/2022	Afra Morera	Desenvolupament de fuets sense l'ús de nitrificants mitjançant l'addició d'un ingredient ric en protoporfirina de zinc en la seva formulació

12/9/2022	Anna Pareras	Activitat antimicrobiana del sobrenedant lliure de cèl.lules de sis soques de <i>Pseudomonas</i> spp. candidates a agents de biocontrol contra fitopatògens
	Maria Viella	Capacitat bioprotectora de <i>Lactobacillus sakei</i> front <i>Listeria monocytogenes</i>
	Marc Vila	Optimització del procés productiu del Pep 1 i Pep 2 mitjançant <i>E.coli</i> recombinant
	Emma Pons	Millora de l'estabilitat oxidativa de la gamma d'olis per fregir actuals i formiulació d'un oli nutricionalment equilibrat en omega-3 i omega-6
	Sandra Cano	Caracterització i tipificació de soques de <i>Pseudomonas</i> spp. potencials agents de control biològic de <i>Xylella fastidiosa</i>
	Roser Iborra	Pèptids antibacterians, antibiofilm o dirigits a lipopolisacàrids amb potencial aplicació pel control de <i>Xylella fastidiosa</i> .
	Eric Manzano	Determinació del contingut de Zn-protoporfirina, protoporfirina IX, Nitrosil-hemo i Total-hemo en mostres de pernil curat amb halo de nitrificació

13/9/2022	Laura Berbegal	Millora de les característiques d'aliments processats elaborats amb proteïnes de diferents orígens
	Nuria Farras	Elaboració de llonganissa vegana
	Raul Muñoz	Desenvolupament i introducció al mercat de begudes de baix contingut alcohòlic i calòric
	Àngel Berlanga	Control de qualitat en la indústria transformadora fructícola
	Albert Dalmau	Aplicació d'anàlisi sensorial en estudis de vida útil de begudes refrescants
	Nicolas Silva	Proceso de desarrollo de una bebida refrescante en la empresa <i>Suntory Beverage &amp; Food Europe</i>
	Tatiana Monthe	Obtenció, conservació i viabilitat de cultius monoconidials de <i>Verticillium</i> spp. patògens d'ailant
	Geovana Reyes	Anàlisis de la calidad espermática en porcino